Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 545 (2005) (Arabic): CANNED DATES

BLANK PAGE

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٥٤٥ / ٢٠٠٥

البلح المعلب

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٥٤٥/ ٢٠٠٥

مقدمــة

م.ق.م ٥٤٥ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " البلح المعلب " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٧٤ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

البلح المعلب

١. المجال

تشمل هذه المواصفة القياسية الاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالبلح السمانى المعلب فى عبوات محكمة القفل بعد تجهيزها ومعاملتها حراراياً بغرض الحفظ.

٢. التعريف

عبارة عن ثمار البلح السمانى الكاملة المكتملة النضج أو الرطب والمقشورة بإحدى طرق التقشير المناسبة والمزال منها النواة والقمع الثمرى، والتى تعبأ فى عبوات محكمة القفل مع أحد محاليل التعبئة المذكورة بالمواصفة والمعاملة حرارياً بغرض الحفظ .

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون الثمار المستخدمة سليمة ومكتملة النمو والنضج الثمرى وصالحة للأكل ومتماسكة القوام وخالية من الجروح أو التحلل أو التعفن والأمراض الفطرية والحشرية

٢/٣ تكون محتويات العبوة خالية من الأحياء الدقيقة الممرضة وأى آثار من المبيدات الفطرية والحشرية.

٣/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم

وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية.

٤/٣ يطابق البلح المعلب الاشتراطات الموضحة بالجدول رقم (١) .

اشتراطات البلح المعلب الجدول رقم (١)

مسلسل	الخواص	الحدود المسموح بها
١	الفراغ القمى لا يزيد على	١٠٪ من حجم العبوة
٢	الحموضة (لاتزيد على)	٥ر٠٪ بالوزن
٣	المواد الصلبة الذائبة	(فى محلول التعبئة مقدرة كحمض ستريك لا مائى) كما هو موضح بالجدول المرفق
٤	الزرنيخ (لا يزيد على)	٥ر٠ جزء / مليون

٥	الرصاص (لا يزيد)	١ جزء / مليون
٦	النحاس (لا يزيد على)	٥ جزء / مليون
٧	القصدير (لا يزيد على)	٢٥٠ جزء / مليون

٥/٣ لا يقل الوزن المصفى عن ٥٥٪ من الوزن المدون على العبوة.

٦/٣ يكون وسط التعبئة من أحد التركيزات التالية للسكروز أو شراب الفركتوز أو خليط منهما لتعبئة كل الدرجات المستخدمة والمذكورة فيما بعد على أن يكو بالتركيز الموضح بالجدول رقم (٢) .

الجدول رقم (٢)

مسلسل	محلول التعبئة	التركيز (بركس)
١	محلول سكرى مخفف	١٤ - ٩ر١٨
٢	محلول سكرى	١٩ - ٩ر٢٣
٣	محلول سكرى على التركيز	٣٤ أو أكثر

١/٦/٣ يتم قياس تركيز محلول التعبئة بعد ١٥ يوم من التعبئة على الأقل .

٧/٣ يكون محلول التعبئة متجانساً وخالياً من الشوائب والمواد الغريبة .

٨/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٩/٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠٪ (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوة .

١٠/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

٤. المعايير الوصفية

١/٤ يجوز إضافة مواد محسنة للطعم كالتوابل أو مواد مضادة للأكسدة ويشترط أن يكون مسموح بها قانوناً .

٢/٤ يجوز استخدام الأحماض العضوية المسموح باستخدامها قانوناً كالستريك أو الإسكوربيك أو الماليك أو الطرطريك.

٣/٤ تتوفر فى ثمار البلح المعلب المواصفات التالية:

١/٣/٤ تكون الثمار المعبأة على الوجه المبين فى الجدول رقم (٣) لمواصفات الدرجات.

العامل	الدرجات القصوى	الدرجة الممتازة	الدرجة الأولى	الدرجة الجيدة	الدرجة العادية	الدرجة المائية
اللون	٢٠	١٨-٢٠	١٦-١٧	١٤-١٥	١٤-١٥	١٤-١٥
التجانس الحجمى والشكلى	٢٠	٢٧-٢٠	١٦-١٧	١٤-١٥	صفر -١٣	صفر -١٣
الخلو من الشوائب	٣٠	٢٧-٣٠	٢٤-٢٦	٢١-٢٣	صفر -٢٠	صفر -٢٠
الخواص الثمرية	٣٠	٢٧-٣٠	٢٤-٢٦	٢١-٢٣	صفر -٢٠	صفر -٢٠
المجموع (لا يقل عن)	١٠٠	٩٠	٨٠	٧٠	٦٠	٦٠

٤/٤ تكون الثمار متجانسة فى الشكل والحجم فى العبوة الواحدة.

٥/٤ لا يوجد أكثر من ٥ر١٤ سم٢ من القشور لكل ١٠٠٠ جرام وزن مصفى.

٦/٤ الدرجات الوصفية للبلح المعلب جدول رقم .(٣) .

١/٦/٤ الدرجة الممتازة:

تكون الثمار المعبأة من صنف واحد ومكتملة لكافة الخواص الثمرية من طعم ولون ورائحة وتكون متجانسة فى الشكل والحجم وخالية من أية شوائب ولا يقل مجموع الدرجات التى تحصل عليها طبقاً للجدول رقم (٣) عن ٩٠ . ولا يقل تركيز المحلول السكرى المستخدم عند الاختبار عن ٢٤٪ .

٢/٦/٤ الدرجة الأولى :

تكون الثمار المعبأة من صنف واحد وذات خواص ثمرية تتقارب مع الدرجة الممتازة مع إمكان التجاوز فى حدود ١٠٪ بالنسبة لهذه الخواص . وخالية تقريباً من الشوائب ولا يقل مجموع الدرجات التى تحصل عليها طبقاً للجدول رقم (٣) عن ٨٠ ، وألا يقل تركيز المحلول السكرى المستخدم عند الاختبار عن ٢٠٪ .

٣/٦/٤ الدرجة الجيدة :

تكون الثمار المعبأة من صنف واحد وذات خواص ثمرية تتقارب مع الدرجة الأولى مع إمكان التجاوز فى حدود ١٠٪ بالنسبة لهذه الخواص، وخالية تقريباً من الشوائب ، ولا يقل مجموع الدرجات التى تحصل عليها طبقاً للجدول رقم (٣) عن ٧٠ - ولا يقل تركيز المحلول السكرى المستخدم عند الاختبار عن ١٨٪.

٤/٦/٤ الدرجة العادية.

تكون الثمار المعبأة من صنف واحد وذات خواص ثمرية تتقارب مع الدرجة الجيدة مع إمكان التجاوز فى حدود ١٠٪ بالنسبة لهذه الخواص، وخالية تقريباً من الشوائب، ولا يقل مجموع الدرجات التى تحصل عليها طبقاً للجدول رقم (٣) عن ٦٠ - ولا يقل تركيز المحلول السكرى المستخدم عند الاختبار عن ١٤٪.

٥/٦/٤ الدرجة المائية :

تكون الثمار المعبأة من صنف واحد وذات خواص ثمرية تتطابق مع الدرجة العادية، وخالية تقريباً

من الشوائب، ولا يقل مجموع الدرجات التى تحصل عليها طبقاً للجدول رقم(٣) عن ٦٠ - ويضاف إليها الماء بدلاً من محلول السكر - ولا يقل تركيز المحلول السكرى عن ٥٪ بعد الحفظ لمدة شهر.

٤/٦/٦ تعرف جميع العوامل السابقة طبقاً للدرجات المختلفة كما يلى :

٤/٦/٦/١ اللون

هو اللون الطبيعى للثمار الكاملة النضج أو الرطب عند تقشيرها ومعاملتها حرارياً بحيث يؤخذ فى الاعتبار أى تبقع فى اللون يختلف عن اللون الغالب على سطح الوحدات .

الدرجة الممتازة :

يكون اللون بنى فاتح مشرب بحمرة طفيفة وفى حالة البلح الرطب يكون مائل إلى اللون القرمزى ولا يزيد عدد الوحدات المخالفة للون على ١٠٪ من مجموع الوحدات٠

الدرجة الأولى:

يكون اللون مشابهاً للون الدرجة الممتازة ولا يزيد عدد الوحدات المخالفة للون على ٢٠٪ من مجموع الوحدات .

الدرجة الجيدة والعادية والمائية :

أقل من الدرجة الأولى ويميل اللون إلى اللون البنى، وقد يحتوى على تغير محدود فى اللون لا يؤثر على قابلية الثمار للأكل ولا يزيد عدد الوحدات المخالفة للون على ١٠٪من مجموع الوحدات.

٤/٦/٦/٢ التجانس الحجمى والشكلى .

تقصد به انتظام أشكال الثمار بحيث لا تزيد وزن أكبر قطعة عن وزن أصغر

قطعة على ٤٠٪ فى الدرجة الممتازة، ٦٠٪ فى الدرجة الأولى، ٨٠٪ فى الدرجة

الجيدة ، ١٠٠٪ فى الدرجة العادية والمائية.

٤/٦/٦/٣ الخلو من العيوب والشوائب

يقصد به درجة الخلو من المواد الغريبة كالأعناق، والقمع الثمرى والنواه وأجزائها والقشور الأجزاء المهشمة أو المكدومة أو المصابة فطرياً أو حشرياً - والوحدات المعيبة عبارة عن الوحدات التالفة أو المتغيرة اللون والطعم والرائحة أو المحتويةعلى أى مواد غير عادية تؤثر على قابليتها للأكل - والوحدات المهشمة عبارة عن الوحدات التى تفقد شكلها الطبيعى ويظهر بها هرس أو كدم ناتج عن النضج.

ولا تزيد نسبة القشور فيها فى الدرجة الممتازة على ٥ر٢سم٢ ، الدرجة الأولى على ٥سم٢ والدرجة الجيدة والعادية على ٧سم٢ لكل ١٠٠٠ جرام من الوزن المصفى، ولا تزيد الوحدات التى بها عيوب فى الدرجة الأولى على ٥٪ وبالدرجة الجيدة والعادية على ١٠٪ بالعدد أو وحدة واحدة إذا كان وزنها أكبر من ٥٪ من الوزن المصفى للعبوة.

٤/٦/٦/٤ الصفات الثمرية.

وتشمل الدرجات ما يلى :

الدرجة الممتازة :

تكون ذات صفات ثمرية ممتازة بحيث تكون الوحدات ذات قوام لحمى متماسك ودرجة نج جيدة ومتجانسة الشكل ولا يزيد عدد الوحدات التى لها صفات ثمرية جيدة وتطابق صفات الدرجة الأولى على ١٠٪ من مجموع الوحدات.

الدرجة الأولى :

تكون ذات صفات ثمرية جيدة وتكون الوحدات ذات قوام لحمى متماسك ودرجة نضج وليونة جيدة وقد تكون الوحدات متوسطة النعومة ولكن غير خشنة ولا يزيد عدد الوحدات التى لها صفات ثمرية متوسطة وتطابق صفات الدرجة الجيدة على ١٠٪ من مجموع الوحدات .

الدرجة الجيدة والعادية والمائية :

تكون ذات صفات ثمرية متوسطة وتكون الوجدات مختلفة القوام اللحمى ولكن تكون لحمية بدرجة متوسطة وقد تكون الوحدات مختلفة التجانس فى درجة الطراوة وقد تكون غير ملساء ولا تزيد عدد الوحدات خشنة القوام وغير الناضجة على ١٠٪ بالعدد.

٥. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة ولا تتسبب في نقل اية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوبة الي المنتج وان تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها .

٢/٥ تكون العبوات المستخدمة من الصفيح المطلي بالورنيش من الداخل أو غير المطلي والمقفولة قفلاً محكماً - وفى حالة استخدام الورنيش للطلاء يكون مضاد للحموضة وتكون العبوات سليمة وخالية من أى مظهر من مظاهر الفساد - كما يجوز أن تتم التعبئة فى عبوات زجاجية (برطمانات) على أن تتوفر بها شروط أحكام القفل والمعاملة الحرارية .

٣/٥ يراعي ما ورد بالمواصفة القياسية المصرية م. ق. م رقم ١٥٤٦ " ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على ان يدون عليها البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري إلى جانب اللغة العربية:-

١/٣/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجاريةان وجدت .

٢/٣/٥ اسم المنتج ونوعه .

٣/٣/٥ نسبة المواد الصلبة الذائبة او تركيز وسط التعبئة .

٤/٣/٥ الرقم الكودي مطبوعاً على غطاء العبوة.

٥/٣/٥ اسم الصنف – درجته .

٦/٣/٥ بيان بأسماء المكونات الداخلة فى التصنيع .

٧/٣/٥ الوزن الصافى لمحتويات كل عبوة .

٨/٣/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٩/٣/٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الإنتاج المحلى و بلد المنشأ واسم المستورد في حالة الاستيراد باللغة العربية واية لغة أجنبية أخري .١٠/٣/٥ شروط الحفظ والتخزين والتداول .

٦. المصطلحات الفنية

البلح المعلب.	Canned dates
الفراغ القمى.	Ifead space
الوزن المصفى.	Drained weight
محلول سكرى مخفف	Light syrup
محلول سكرى عالى التركيز	Heavy syrup
مضاد للحموضة	Acid resistance
التجانس الحجمى والشكلى	Size and swmmetry
الأجزاء المهشمة	Blemiched units
مكدومة .	Bruised
قوام لحمى.	Fleshy texture
خشنة القوام	Sandy texture

٧ - المراجع

- Almanace of the Canning freezing and preserving industries (1970)

- ed. Edward E. Judge Sons, westmenster, mary- land U.S.A

- Specification for processed fruits and vegetables published by the office of consolidation of Canada Agricultural products standard (1966).

Interscience publishers, INC., New York The chemistry and technology of food and food products Vol. 11

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين

مصلحة الكيمياء .

شركة قها للأغذية المحفوظة.

شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .

شركة الكوكاكولا العالمية.

غرفة الصناعات الغذائية .

معهد التغذية

وزارة التموين والتجارة الداخلية .

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

مركز تطوير الأغذية .

مصلحة الرقابة الصناعية .

المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .

شركة هاينز .

الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .

شركة يونيليفر مشرق .

شركة جهينة .

شركة فرج الله .

الهيئة العامة للتصنيع .

الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 545 / 2005

CANNED DATES

ICS : 67.080.

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality